



THE TIME & TEMPERATURE COMPANY™

Modèle DWP302

# Thermomètre Numérique Imperméable

-40 à +302°F/-40 à +150°C

## Parfait Pour

- Coupures minces de viande, poisson & volaille
- Levures et pâtes
- Boissons chaudes et froides

## Facile à Utiliser

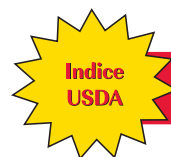
- Maintenir les données
- Un bouton opérationnel
- Guide de température

## Caractéristiques

- Imperméable
- Incassable
- $\pm 2^\circ$  de précision
- Logement d'acier inoxydable
- Pile supplémentaire
- La gaine peut être utilisée comme poignée prolongée
- Pince de poche
- Instructions et pile incluses

## Tous les grands chefs cuisiniers savent très bien que la température est aussi importante que le goût !

Les meilleures saveurs et textures sont atteintes quand un plat atteint la bonne température – posséder sa crête individuelle de perfection. Un bon thermomètre est la clef d'obtenir régulièrement les goûts et les textures que vous préférez. Allant des viandes grillées aux desserts frais à la tasse parfaite de chocolat chaud, la polyvalence du thermomètre DWP302 couvre toutes les bases avec sa précision numérique, et aussi son imperméabilité !



Il est sûr de prendre une bouchée quand la température est juste !™

**Note :** Dans les instructions suivantes, les boutons de contrôle sont en MAJUSCULE. L'information du fonctionnement qui apparaît sur l'affichage est en MAJUSCULE BAS.

## Installation de la Pile

La pile est déjà installée. Remplacer la pile quand la luminosité de l'affichage ou la sonnerie diminue.

1. Pour remplacer la pile, ouvrir la porte circulaire sur le sommet avec une pièce de monnaie
2. Remplacer la pile avec une pile neuve LR44, ou équivalent.
3. Remettre la petite porte en place.

## Instructions d'Operation

### A. Mesure de Température

1. Enlever la gaine protectrice de la tige en tirant directement.
2. Appuyer sur bouton ON/OFF/MODE pour allumer le DWP302. Pour choisir l'affichage de température °F ou °C, commencer par OFF mode et tenir ON/OFF/MODE pour plusieurs secondes jusqu'aux changements de symbole de température à l'échelle désirée puis relâcher.
3. Le détecteur de température est à l'inférieur de 12,7 mm de la tige. Donc, insérer la tige au moins 12,7 mm dans la nourriture pour assurer une lecture précise.

### B. Maintenir Les Données (Data-Hold)

1. Avant de retirer le DWP302 de la nourriture, appuyer sur bouton ON/OFF/MODE. Ceci gardera la lecture. L'affichage clignotera dans data-hold mode.
2. En appuyant ON/OFF/MODE le DWP302 retourne à OFF mode.

**Note :** Bien laver la tige du thermomètre avant chaque utilisation.

**Important :** NE PAS LAISSER DANS UN FOUR OU MICRO-ONDE CHAUD. LAVER ET SECHER A LE MAIN.

**Conseil :** Une fois la cuisson terminée, retirer la viande du four et laisser la se reposer pendant 10 à 15 minutes avant de découper. Cette période de repos est nécessaire pour la stabilisation de la température intérieure de la viande, de même que pour assurer une redistribution uniforme du jus. En agissant ainsi, vos viandes seront à la fois plus juteuses et plus faciles à trancher.

L'information dans ce document à été revue est crue pour être précise. Cependant, ni le fabricant ni ses affiliées n'assument la responsabilité pour les inexactitudes, les erreurs ou les omissions qui peuvent être contenues en ceci. Dans aucun événement le fabricant ou ses affiliées sont responsable des dommages directs, indirects, spéciaux, incidents ou conséquents présentés en utilisant ce produit ou résultant de n'importe quel défaut/ omission dans ce document, même si conseillé de la possibilité de tels dommages. Le fabricant et ses affiliées réservent le droit pour faire des améliorations ou des changements à ce document et les produits et les services décrits à tout moment, sans notification ou sans obligation.



**Garantie Limitée de 5 Années :** N'importe quel instrument qui se révèle défectueux dans le matériel ou la confection au cours de cinq années d'achat original sera réparé ou remplacé sans charge sur le reçu de l'unité payée d'avance à: CDN, PO Box 10947, Portland, OR 97296-0947 USA. Cette garantie ne couvre pas les dommages causés durant transport ou l'échec causé par altération, négligence évidente ou abus.



**Component Design Northwest, Inc.**  
PO Box 10947  
Portland, OR 97296-0947  
Tel 800 338-5594  
Fax 800 879-2364  
Web [www.cdn-timeandtemp.com](http://www.cdn-timeandtemp.com)

